Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1185-3 (2005) (Arabic): MILK AND WATER ICES (ICE CREAM) Part 3: VEGETABLE FAT ICE CREAM

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١١٨٥-٣/ ٢٠٠٥

المثلوجات اللبنية والمائية (الايس كريم)

الجزء الثالث :

المثلوجات نباتية الدهن

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١١٨٥ ٣ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " المثلوجات اللبنية والمائية (الآيس كريم) الجزءالثالث :
المثلوجات نباتية الدهن " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٣
وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

المثلوجات اللبنية والمائية (الآيس كريم)
الجزء الثالث : المثلوجات نباتية الدهن

١- المجال

تشمل هذه المواصفات القياسية الاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفيه الخاصة بالايس كريم نباتى الدهن .

٢- التعريف

هى المنتجات الغذائية المجمده المتحصل عليها من اللبن أو منتجاته والمضاف اليه الزيوت أو الدهون النباتيه فى صوره مستحلب من الدهن أو الزيت النباتى وبروتين اللبن مع اضافه المحليات السكريه الطبيعيه ومواد غذائيه أخرى أو مخاليط من الماء والمحليات السكريه الطبيعية.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون الخامات المستخدمة فى صناعة هذا المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها.

٣/ ٢ تكون مصنوعة فى محال مرخص لها بصناعتها وأن يكون العاملون فى صناعتها خاضعين للإشراف الصحى المستمر.

٣/ ٣ تتم معاملة المخاليط المعده لصناعة هذا المنتج بالمعاملة الحرارية (من حيث الحرارة والمدة الكافية) التى تضمن القضاء على جميع الميكروبات الممرضة.

٣/ ٤ يحظر تخزين أو تداول أو بيع المنتج إلا فى ثلاجات مخصصة لهذا الغرض على أن لاتزيد درجة حرارتها على - ١٥ °س.

٣/ ٥ فى حالة تعبئة المنتج فى عبوات البسكويت فيجب ان يكون البسكويت خاليا من حمض البوريك وأملاحه

٣/ ٦ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادره فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافه تكون طبقا لما تصدره لجنه دستور الاغذية الدولية.

٣/ ٧ تكون الفواكهة المضافة خاليه من الإصابات الحشرية والفطرية.

٣/ ٨ تكون المكسرات المضافة خالية من التزنخ والاصابات الحشرية والفطرية.

٣/ ٩ يحظر إضافه اى نوع من أنواع الدهون الحيوانية خلاف دهن اللبن.

٣/ ١٠ لاتقل نسبه الدسم عن ٣٪ .

٣/ ١١ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٢٨٪ .

٣/ ١٢ لاتزيد نسبه الحموضة على ٠,٣٪ محسوبة كحمض لاكتيك فى المنتج السادة والمضاف اليه فانيليا

٣/ ١٣ لاتزيد نسبه الريع على ١١٨٪ .

٣/ ١٤ لايزيد العد الكلى للبكتريا على ١٥٠٠٠٠ خلية/جم على أن يكون العد بطريقة العد القياسى بالاطباق .

٣/ ١٥ تكون خالية من بكتريا القولون النموذجى .

٣/ ١٦ لايزيد عد بكتريا مجموعه القولون على ١٠ خلية/مل.

٣/ ١٧ تكون خالية من البكتريا الممرضة وافرازاتها السامة.

٣/ ١٨ يكون حدود المعادن الثقيله فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية".

٣/ ١٩ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢١ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادره عن لجنه دستور الأغذيه الدوليه.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز إضافة الفواكهة أو الشيكولاتة أو المكسرات أو الزبادى ومكسبات الطعم والرائحة أو خليط منها.

٤/ ٢ تكون المكسرات والفواكهة المضافة من الأنواع الجيدة ومحتفظة بخواصها المميزة.

٤/ ٣ نسبة السكريات الطبيعية فى حدود ١٢٪ محسوبة كسكر محول.

٤/ ٤ يكون المنتج النهائى مميز للصنف.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ تكون العبوات المستخدمة مناسبة تكفل حماية المنتج من حدوث اى تلوث أو تغيير فى الخواص الطبيعية والكيميائية أو صلاحيتة للاستهلاك الادمى على ان تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشان .

٥/ ٢ مراعاة ماجاء بالتشريعات الصادره والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية"،والمواصفات رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة"، ويدون على العبوات البيانات التالية باللغة العربية وبطريقه غير قابله للمحو ويجوز كتابتها بلغات اجنبية الى جانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج و/ أو المعبىء وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم الصنف ونوعه

٥/ ٢/ ٣ حجم محتويات العبوة

٥/ ٢/ ٤ ذكر عبارة خليط الدهن فى حالة اضافة دهن اللبن

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمكونات والمواد المضافه

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ والتداول

٥/ ٢/ ٨ عبارة صنع فى مصر

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها".

٧- المصطلحات الفنية

مثلوجات نباتية الدهن .... Vegetable Fat Ice Cream

بكتريا القولون النموذجى .... *E. coli*

العد الكلى للبكتريا .... Total Colony Count

٨- المراجع

1- W-S Arbuckle 1986
Ice cream 4 th edition
AVI publishing company in New York U.S.A
2- R – K Robinson (1990)
Dairy Microbiology second edition
Elsevier science publishers LTD – USA Canada

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- المعامل المركزية - وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة.
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.
- قسم تكنولوجيا الالبان.
- المركز القومى للبحوث.
- كلية الزراعة – جامعة الأزهر.
- شركة مصر للألبان.
- شركة جهينة للألبان.
- شركة دولسى.
- غرفة الصناعات الغذائيه.
- معهد التغذيه.
- هيئة الخدمات البيطرية.
- ادارة مراقبه الاغذية.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1185-3/ 2005

MILK AND WATER ICES (ICE CREAM)
PART : 3
VEGETABIE FAT ICE CREAM

ICS : 67.100.40

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality